



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## ROKALI KEÇİ PEYNİRLİ KROKETLER

Tavada tereyağını eritin. Un ekleyip karıştırın. Daha sonra, bulyonun yarısını ekleyin ve düzgün bir sos elde edene kadar karıştırmaya devam edin. Daha sonra karıştırmaya devam ederek kalan bulyonu ekleyin. Yavaşça soğumaya bırakın. Sosa keçi peyniri ve Frenk soğanını ekleyin. Tatlandırmak için baharat ekleyin. Karışımı derin bir tabağa koyun, üstünü düzleştirin ve üzerini jelatin kağıdı ile kaplayın. Soğuyup yerleşmesi için 1 saat bekletin. Peynir karışımını 12 parçaya kesin ve her parçaya küçük kroket şekli verin. Derin bir tabakta yumurtaları çırpın ve başka bir tabağa galeta ununu koyun. Kroketleri önce yumurta sonra da galeta unu ile kaplayın. Galeta ununun her tarafını kapladığına emin olun. Yağı fritözde 175°C'ye ısıtın. Bir seferde 4-5 adet kroketi kızarıp çıtır çıtır olana kadar kızartın. Topları, biraz kağıt havlu üzerinde süzün. Hurmaları ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Rokayı 4 tabağa bölün ve her bir tabağa 3 kroket koyun. Kroketler arasına hurmaları yerleştirin.

---